

PSS M | Микрокуттеры

Преимущества

- Тонкое измельчение и эмульгирование перерабатываемого сырья
- Обеспечение непрерывного процесса тонкого измельчения и эмульгирования
- Приготовление гомогенной смеси высокого качества
- Низко размещен загрузочный бункер, в который можно легко загружать сырье
- Две степени измельчения и большая режущая скорость обеспечивают очень быструю переработку сырья и получение требуемого качества продукта
- Простая и быстрая выгрузка
- Изображение температуры сырья на цифровом датчике
- Простое и практическое управление при помощи кнопок управления
- Отдельные электрические и приводные узлы оснащены защитными кожухами
- Полированная поверхность
- Простое и быстрое дезинфицирование



PSS микрокуттеры предназначены для цехов пищевой промышленности для тонкого измельчения и эмульгирования перерабатываемого сырья. Конструктивно PSS микрокуттеры сделаны так, что их можно использовать не только для измельчения мяса, но и при производстве паштетов, разных видов соусов, а так же при переработке овощей и фруктов. PSS микрокуттеры повышают эффективность,

так как обеспечивают непрерывный процесс тонкого измельчения и эмульгирования, а тем самым позволяют изготавливать гомогенные смеси высокого качества. Большим преимуществом PSS микрокуттеров является низко размещенный загрузочный бункер, в который можно легко загружать сырье. Благодаря двум степеням измельчения и большой режущей скорости обеспечена очень быстрая

переработка сырья и получение требуемого качества продукта. Выпускная труба, которую можно поворачивать и менять ее положение, обеспечивает простую и быструю выгрузку. В состав PSS микрокуттеров входит цифровой датчик температуры, который показывает температуру переработанного сырья.

ПАРАМЕТРЫ	PSS M 4000
Общая мощность	45 кВт
Вес оборудования	585 кг
Основные размеры	
A	2 000 мм
B	1 040 мм
C	1 105 мм
D	1 025 мм
E	880 мм
Обороты режущего устройства	2 955 об/мин
Напряжение сети	3/PE/N; 50 Hz; 230/400V; TN-S
Нормир. переменное напряжение	230/400 ±10 %
Напряжение управления	230/24 V AC



Управление

PSS микрокуттеры управляются просто и практично при помощи кнопок управления для включения и выключения оборудования, которые размещены на панели управления в поле зрения обслуживающего персонала с простым доступом.

Безопасность и манипуляция

Простая и целесообразная конструкция PSS микрокуттеров гарантирует безопасную и надежную эксплуатацию оборудования. В PSS микрокуттерах отдельные электрические и приводные узлы закрыты защитными кожухами и оснащены функциями

безопасности, чтобы избежать нанесения вреда обслуживающему персоналу и взаимному повреждению частей оборудования.

Гигиена и дезинфицирование

PSS микрокуттеры изготовлены из пищевой нержавеющей стали AISI 304 и все внутренние и наружные поверхности, которые контактируют с сырьем, полированы. Идеальный гигиенический дизайн оборудования, герметичность и округлые поверхности препятствуют возникновению бактерий и позволяют осуществить быстрое и качественное дезинфицирование.

